

Schöne Eiertage!

Freiland, Bruderküken, Bio oder mobile Hühnerställe - kurz vor Ostern erklären wir, worauf es beim Eierkauf ankommt. Handelsketten nehmen zunehmend das Tierwohl in den Blick.



VON HANNAH FLORIAN

Pünktlich zu Ostern nimmt sich das Verbraucherportal Ökotest Eier vor. Dafür wurden 20 verschiedene Eier aus Bio-, Boden- und Freilandhaltung geprüft. Im Fokus standen dabei Schadstoffe, Haltung und Transparenz. Eier der Discounter Aldi und Lidl schnitten schlecht ab, weil – so der Vorwurf der Tester – die Hennen in Bodenhaltung auf viel zu engem Raum gehalten und männliche Küken nach dem Schlüpfen direkt getötet werden. Der Grund: Sie setzen nicht genügend Fleisch an und sind deshalb für die Mast nicht attraktiv. 2017 sollen laut Schätzungen von Ökotest mehr als 40 Millionen männliche Legehennenküken getötet worden sein. Das Schreddern oder Vergasen sogenannter Eintags-Küken steht schon lange in der Kritik.

Was kann der Verbraucher aber tun? Immer mehr Unternehmen steuern dagegen und suchen nach Wegen, männliche Küken gemeinsam mit ihren Schwester-Hennen aufzuziehen. Zu diesen Initiativen rät auch Ökotest. Seit 2016 hat zum Beispiel Rewe Freiland- und Bodenhaltungseier aus dem „Spitz & Bube“-Projekt im Sortiment, seit 2017 gibt es bei Penny die sogenannten „Herzbube“-Eier. Das Besondere: Beide Projekte verzichten grundsätzlich auf das Töten männlicher Küken, stattdessen wachsen die Männchen mit ihren Schwester-Hennen auf.

„Mittlerweile wurden annähernd eine Million Bruderküken im Rahmen dieser Programme aufgezogen“, erklärte Andreas Krämer, Pressesprecher der Rewe-Group. Bei der Aufzucht der Legehennen wird außerdem auf das Kürzen der Schnäbel in Kükenalter verzichtet – eine gängige Praxis, die Federpicken und Kannibalismus vorbeugen soll. Das für die Hennen schmerzhaft Stutzen der Schnabelspitze ist in einigen Bundesländern bereits verboten. Ausnahmen werden unter bestimmten Voraussetzungen nach wie vor erteilt. Ein Ei kostet rund drei Cent mehr.

Seit drei Jahren gibt es bei der Bio-Supermarktkette Alnatura Eier von der „Bruderküken-Initiative“. Sie kosten in der zehner Packung vier Cent mehr, in der sechser Pa-

ckung fünf Cent. Mit dem Geld werden Futter, Platz und Betreuung für die Aufzucht der Bruderküken finanziert. Die männlichen Küken werden zu Suppenfleisch oder für Fleisch in Babygläsern verarbeitet.

Gleiche Intention, ähnlicher Name: Seit sieben Jahren fördert die „Bruderhahn-Initiative“ die Aufzucht männlicher Küken. Über 30 landwirtschaftliche Betriebe nehmen an der Initiative teil. Ein Bruderhahn-Ei kostet vier Cent mehr als üblich.

Solche Initiativen beobachten auch Aldi Nord und Aldi Süd. Zur schlechten Ökotest-Bewertung und dem Vorwurf, dass für Eier in ihrem Sortiment nach wie vor Küken sterben müssen, sagen sie: „Aktuell existiert noch keine marktreife und zugleich breitenwirksame Lösung. Wir verfolgen neue Entwicklungen in der genannten Thematik sehr aufmerksam.“

Seit August 2017 bietet Aldi zumindest in einigen Regionen „Henne & Hahn“-Eier an. Sie stammen aus einem Projekt des Eierhofs Hennes in Euskirchen, der neben

„herkömmlichen“ Eiern auch Eier vermarktet, für die keine Küken sterben mussten. Edeka hat ebenfalls Eier aus dem Projekt „Henne & Hahn“ im Programm. Bei der Supermarkt-Kette Kaufland tragen entsprechende Eier Label-Namen wie „Brüderchen + Schwesterchen“ und „Huhn & Hahn“. Der Discounter Lidl vertreibt in Nordrhein-Westfalen noch keine Eier, die ohne das Töten männlicher Hühner produziert werden.

Von Eiern aus Käfighaltung haben sich sowohl Aldi, Lidl als auch Edeka gänzlich verabschiedet. Alle ihre Eier tragen das KAT-Zertifikat vom „Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen“.

Aber auch zur Aufzucht von Bruderhähnen gibt es bereits eine Alternative – seit Ende vergangenen Jahres sorgt ein neues Verfahren für Aufsehen. Eier, die den Aufdruck respektg tragen, wurden einer Geschlechtsbestimmung im Brut-Ei unterzogen, um frühzeitig männlich befruchtete Eier auszusortieren und zu Tierfutter zu verarbeiten. Vorgestellt wurde das Seleggt-Verfahren im November. Vertrieben werden die Eier in rund 380 Rewe- und Penny-Märkten in Berlin. Bis Ende des Jahres sollen die respektg-Eier deutschlandweit im Sortiment zu finden sein, kündigt Rewe-Sprecher Krämer an. „Und ab 2020 soll das Verfahren dann den Brutereien als kostenlose Dienstleistung zur Verfügung gestellt werden.“ Der Bauernverband begrüßte den Vorstoß: „Diese Verfahren sollten baldmöglichst praxisreif gemacht werden und flächendeckend in allen Brutereien zum Einsatz kommen.“

Zusätzlich zu Tierwohl-Etiketten wie „Bruderküken“ und „Herzbube“ wird bei der Aufzucht und Haltung der Hennen zwischen Boden- und Freilandhaltung, ökologische Erzeugung und Kleingruppenhaltung unterschieden sowie mit den Begriffen wie Bio und Demeter jongliert. Die erste Ziffer des Erzeugercodes auf dem Ei verrät die Haltungsform.

Bio Eier aus ökologischer Erzeugung tragen die Kennzeichnung „0“. Sechs Hennen kommen im Stall auf einen Quadratmeter Fläche, im freien Auslauf müssen pro Henne vier Quadratmeter zur Verfügung stehen. Gefüttert werden

INFO



Das PiepEi mit Kinderliedern.

Perfekte Eier dank PiepEi

Produkt Einfacher und präziser können Frühstückseier nicht gekocht werden: Das PiepEi – die Eihühner zum Mitkochen – kennt die Temperatur, bei der das Eigelb gerinnt, wenn es mit den Eiern zusammen gekocht wird. Ist die gewünschte Festigkeit erreicht, spielt es eine Melodie.

Zu bestellen Die PiepEier können im RP-Shop unter 0211 505 2255 (Mo-Fr von 8-16 Uhr; zzgl. Versandkosten) bestellt werden oder online unter www.rp-shop.de/geschenkiegen



die Legehennen mit ökologischem Futter. Werden sie krank, kommen Naturheilmittel zum Einsatz. Jedes zehnte Ei wird so produziert in Deutschland. Das Label „Demeter“ produziert nach noch strengeren Vorgaben als die Bio-Vorgaben.

Freiland Im Stall kommen bis zu neun Hennen auf einen Quadratmeter, im freien Auslauf haben sie vier Quadratmeter pro Henne Platz. Ihr Code beginnt mit der Ziffer „1“.

Bodenhaltung Hier leben Hühner ausschließlich im Stall, in dem sie sich frei bewegen können. Neun Hennen kommen auf einen Quadratmeter Fläche, maximal 18 Hennen, wenn der Stall mehrere Ebenen hat. Die Eier tragen die Ziffer „2“.

Kleingruppe In der Kleingruppenhaltung leben die Legehennen im Käfig mit 800 bis 900 cm² Fläche pro Henne und sind im Erzeugercode mit der Ziffer „3“ gekennzeichnet.

Viele Verbraucher legen neben artgerechter Haltung zusätzlich Wert darauf, dass Eier aus der Region oder aus der Nachbarschaft kommen. Die Nachfrage decken Landwirte wie die Familie Bröcker vom Gut zur Linden in Wuppertal. In ihrem Hühnermobil, einem mobilen Hühnerstall auf Rädern, füttern sie ihre Freiland-Hennen mit selbst angebauten Dinkelkörnern und verkaufen deren Eier vor Ort im Hofladen oder im rund um die Uhr zugänglichen Eierautomaten. Vor allem kleineren Landwirtschaftsbetrieben bieten mobile Hühnerställe die Chance, unkompliziert in die Hühnerhaltung einzusteigen. Und die Hühner dürfen immer wieder auf einer anderen Wiese herumlaufen und im Grünen picken.

KOCHZEIT

Osterlamm mit Bärlauch

Ein Rezept von Marika Weinhold-Blum

Zutaten für vier Personen:

Lamm: 800 g Lammrücken ausgelöst ohne Knochen, 800 ml Lammfond (Glas), 400 g frischer Bärlauch, 150 g Pankomehl oder Semmelbrösel, 500 ml trockener Rotwein, 1 Zweig Thymian, 3 Knoblauchzehen, 2 Schalotten, 200 ml Olivenöl, 200 g Butter
Gnocchi: 1 kg Kartoffeln (mehlig kochend), 3 Eigelb, 100 g Mehl, 30 g Speisestärke
Gemüse: je 500 g weißer und grüner Spargel



FOTOS: HANS-JÜRGEN BAUER

Für Gnocchi Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale im Backofen bei 140° für ca. eine Stunde garen, bis sie weich sind. Bärlauch gründlich waschen, trocken schleudern und im Mixer mit Olivenöl zu feinem Püree verarbeiten. Ein Drittel davon für die Gnocchi zur Seite stellen.

Das restliche Püree mit etwas Salz würzen, die Semmelbrösel und 100 g flüssige Butter zugeben und gut vermischen. In Frischhaltefolie eine Rolle (Ø 6 cm) daraus formen und kühl stellen.

Den Lammrücken säubern und parieren. Die Abschnitte mit Schalotten, Knoblauch und Thymian scharf anbraten. Mit Rotwein ablöschen, Lammfond zugeben und auf kleiner Flamme köcheln lassen und auf ca. die Hälfte reduzieren. Abpassieren, vor dem Servieren nochmals abschmecken und mit kalten Butterflocken montieren.

Spargel schälen und Holzige Enden abschneiden. Kartoffeln abkühlen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Das Eigelb, Bärlauch-Püree, etwas Mehl und Speisestärke dazu geben, nach Gusto salzen und gut vermengen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. drei Zentimeter dicke Rollen formen

„Lammrücken mit Bärlauchkruste, gegrilltem Spargel und Gnocchi ist ein farbenfrohes, ausdrucksstarkes Osterfestessen. Tipp: Die Bärlauch-Gnocchi mit gegrilltem Spargel und etwas Parmesanbutter eignen sich auch sehr gut als vegetarische Alternative zu Ostern.“

und mit einem Teigschaber Gnocchi abstechen. Diese in kochendem Salzwasser einmal kurz aufkochen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen, noch drei Minuten ziehen lassen und in kaltem Wasser abschrecken. Trocken legen und kurz vor dem Servieren nochmals goldbraun anbraten und warmstellen.

Das Lamm portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen, gleichmäßig anbraten und mit ca. 5 mm dicken Scheiben der Bärlauchkruste belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. acht Minuten garen (bis Kerntemperatur bei 45°C und die Kruste goldbraun ist). Nun den rohen Spargel in einer Grillpfanne kurz und knackig anbraten, salzen, pfeffern und einer Prise Zucker würzen. Ein Stich Butter dazu und fünf Minuten im Ofen weitergaren.



Marika Weinhold-Blum kocht in ihrem „Restaurant Spitzweg“ in Neuss.

GUT LEBEN

Spargel-Saison eröffnet

In Nordrhein-Westfalen wird wieder Spargel geerntet. Nachdem die Ernte schon im März etwas früher als im vergangenen Jahr langsam angefangen war, ist sie nach Angaben der Landwirtschaftskammer jetzt richtig in Fahrt. „Die steigenden Temperaturen werden dafür sorgen, dass wir zum Osterfest allen Verbrauchern in NRW frischen

Spargel aus der Region anbieten können“, sagte der Vorsitzende der Vereinigung der Spargel-Anbauer Westfalen-Lippe, Willy Kreienbaum, bei der Saisonöffnung in Mülheim. Nach Angaben der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen kostet in diesem Jahr ein Kilo regionaler Spargel der Klasse eins zwischen 11 und 14 Euro. dpa